

Królik w smietanie



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

królik	1.5 kg
czosnek	2 g
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku
śmietana 12%	300 g
ocet	10 g
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
masło	20 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywar z ziół dodać sól, pieprz ocet, Królika podzielić na kawałki i zapieklować go w zalewie. Po 24 H wyciągnąć królika, odsączyć, natrzeć czosnkiem, dusić na maśle podlewając wodą około godziny do miękkości. Na koniec wywar zabielić śmietaną.